



Soufflé de Apio, Queso Azul y Nuez Apto para celíacos

Ingredientes:

Queso

Azul 50 gr.

Claros

2 unidades

Queso Blanco

3 cucharadas colmadas.

Fécula de Maíz

1 cucharada.

Nuez Pelada

20 gr.

Sal y Pimienta

a gusto

Procedimiento:

Batir las claras por dos minutos con la sal y la pimienta.

Luego agregar el queso azul y pisarlo con el tenedor hasta que se desintegre.

Agregar el resto de los ingredientes y mezclar bien.

Colocar la preparación en el MiniSoufflee hasta las $\frac{3}{4}$ partes. Y cocinar por 2 minutos.

Al finalizar dejar enfriar 5 minutos y desmoldar.

